

de leukste taarten shop



Vrolijke Naked Cake met Eetbare Bloemen

Deze vrolijke vierkante Naked Cake is ideaal voor zomerse feesten! Met prachtige eetbare bloemen en blaadjes heb je binnen no time een prachtige taart op tafel staan! Lekker met een zomerse perziksmak botercrème, om je vingers bij af te likken! Ook perfect als trouwtaart in de zomer!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème 1kg

F10560
€ 6,36



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1kg

F10500
€ 5,59



FunCakes Smaakpasta Perzik 120g

F56290
€ 5,99



Wilton Dowel Rods Plastic set/4

05-0-0028
€ 3,59

de leukste taarten shop



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



PME Paletmes Hoek 23cm

PK1013
€ 5,35



Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 980 gr
- FunCakes Mix voor Boter crème 400 gr
- FunCakes Bake and Release Spray
- FunCakes Smaakpasta Perzik
- 98 ml water
- 15 eieren
- 400 ml water
- 500 gram zachte ongezouten roomboter
- Eetbare bloemen en blaadjes naar wens

Benodigdheden

- FunCakes Taartkartons
- Wilton Plastic Dowels
- Wilton Afkoelrooster
- PME Paletmes Hoek
- PME Extra Diepe Vierkante Bakvorm 20 x 20 x 10cm
- PME Extra Diepe Vierkante Bakvorm 25 x 25 x 10cm
- PME Extra Diepe Vierkante Bakvorm 15 x 15 x 10cm

Stap 1: Maak de boter crème mengsel

Meng 400 g mix van FunCakes met 400 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur



Stap 2: Bak de biscuits

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Doe 400 gram biscuitmix samen met 6 eieren en 40 ml water in een mengkom en mix dit in 8 minuten op hoge snelheid tot een glanzend beslag en mix het hierna nog 2 minuten door op de laagste stand. Doe dit in de 25 cm bakvorm, bak de biscuit in ongeveer 40-45 gaar en stort na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Doe daarna de 580 gram biscuitmix samen met de 9 eieren en 58 ml water in een mengkom en mix dit weer op hoge snelheid in 8 minuten tot een glanzend beslag en mix het hierna nog 2 minuten na op de laagste stand. Verdeel dit over de 20 en 15 cm bakpan en bak deze biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort ze op een taartrooster en laat afkoelen.

Stap 3: Maak de botercreme af en vul de taart

Maak ondertussen de botercreme verder af zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de smaakpasta van jouw keuze. Snijd alle 3 de biscuits 2 keer door en vul ze met botercreme.

Stap 4: Smeer en decoreer de taart af

Smeer de buitenkant van de biscuits ook af met botercreme zodat je stukken van de biscuit er doorheen ziet. Zet weg in de koelkast zodat het goed kan opstijven. Zet elke taart op een stuk op maat geknipt goud/zilver karton en stapel de taarten met plastic dowels tussen elke laag op elkaar. Decoreer de taart met de eetbare bloemen en blaadjes.



[De Naked Cake met Eetbare Bloemen van Bakken.nl](https://www.bakken.nl/de-naked-cake-met-eetbare-bloemen)